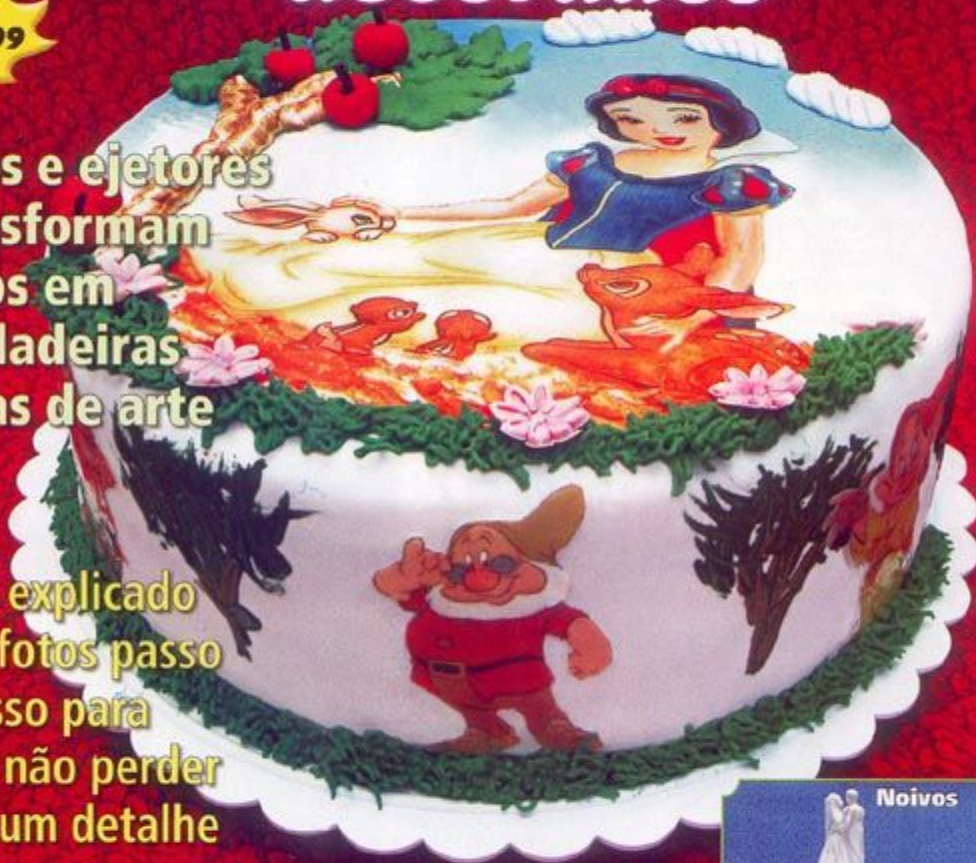


# Bolos decorados

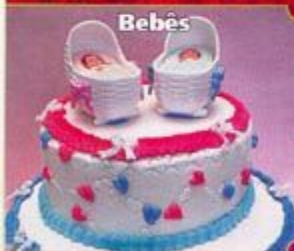
R\$ 1,99

Bicos e ejetores  
transformam  
bolos em  
verdadeiras  
obras de arte

Tudo explicado  
com fotos passo  
a passo para  
você não perder  
nenhum detalhe



Bebês



Teen



Fundo do mar



Noivos



CONFIRA AS DELICIASAS SUGESTÕES DE RECEITAS E DICAS DE PREPARO DO BOLO



## Querida leitora

Festejar é sempre o melhor remédio para tudo. Aniversários, casamentos e comemorações são sempre uma ótima pedida. É por isso que nesta edição apresentamos sugestões supercriativas de decorações de bolos para todas as ocasiões. Com a ajuda da professora Ana Cristina Silva de Oliveira, da Celebrate, você vai aprender passo a passo a decorar bolos com pasta americana e glacê real, dando origem a divertidos personagens e motivos temáticos para casamento, adolescentes, bebês. Aqui você também vai encontrar deliciosas receitas de bolos recheados para agradar a clientela. Delicie-se com as nossas sugestões folheando a revista e não deixe de conferir o perfil da nossa culinária Ana Cristina, criadora de todas essas idéias.



## Perfil

Poucos profissionais conseguem ter uma receita de sucesso como Ana Cristina Silva de Oliveira. Com ingredientes como o bom humor, carinho, respeito e profissionalismo, esta carioca conseguiu romper barreiras e superar as dificuldades que o dia-a-dia nos impõe. Através do trabalho desenvolvido pelo Banco da Providência, Ana Cristina passou de aluna a professora voluntária dividindo todo o conhecimento adquirido com as pessoas que, como ela, buscam uma oportunidade na vida. Esta oportunidade para Ana Cristina surgiu através do próprio Banco da Providência, que a indicou para fazer o curso de instrutores de confeitagem da Wilton. Trabalhando inicialmente com aulas promocionais, hoje Ana Cristina é funcionária da Celebrate e ministra os cursos de confeitagem I, II e III da Wilton.





# Princesas para comemorar

*Nenhuma menina resiste à famosa personagem das histórias infantis*



## Materiais

★ Bolo recheado e coberto (25cm) ★ Pasta americana branca ★ Papel de arroz impresso (Branca de Neve e os anões)  
★ Color mist azul (0710-0559) ★ Corante gel pequeno Chefmaster laranja ★ Corante gel Wilton nas cores verde irlandês, marrom, red-red e rose ★ Gel da Wilton (0704-0105) ★ Bicos 233, 352, 10 ★ Espátula angular com ponta (33-915) ★ Glacê real ★ Ejetor de margarida (171206) ★ Cravos-da-índia

## Passo a passo



1 Abra a pasta americana com um rolo.



2 Cubia o bolo com pasta americana.



3 Jateie, na parte superior do bolo (do meio para cima) com color mist azul.



4 Na base da figura, passe glacê branco e com a espátula molhada no corante gel laranja, espátule por cima com movimentos irregulares para imitar o chão.



5 Com a espátula e corante marrom, faça o caule das árvores na lateral do bolo.



6 Agora, com corante verde irlandês, faça as folhas das árvores.



7 Recorte o papel de arroz com a figura da Branca de Neve e os anões. Fixe a figura da Branca de Neve sobre o bolo com gel.



8 Dê o acabamento por cima da figura com gel.



9 À esquerda da figura, com o glacê tingido de marrom e bico perlê 10, faça o tronco da árvore.





10

Faça a folhagem no topo com o glacê tingido de verde irlandês e bico 352.



11

Faça o acabamento na base na borda com o bico 233 e glacê tingido de verde irlandês, imitando o mato no chão.



12

Cole na lateral do bolo, as figuras dos anões. Utilize o gel.



13

Na base do bolo, faça o acabamento com o bico 233 e glacê tingido de verde irlandês.



14

Acima da figura da Branca de Neve, simule algumas nuvens usando o bico 362 e glacê real branco.



15

Com o ejetor de margarida, produza margaridas com pasta americana tingida de Rose. Aplique direto no bolo.



16

Produza maçãs utilizando a pasta americana tingida de red-red e os cravos-da-india. Cole-as com glacê na árvore.



17

Faça a alegria das meninas com a decoração desta tradicional personagem.

# Um sonho de festa



Faça a alegria dos bebês com esta  
delicada decoração



## Materiais

★ 2 bolos recheados (25 cm e 15 cm) ★ Pinça de coração Wilton (HS342) ★ Estacas de madeira (0399-1009) ★ Bicos 62 e 7 ★ Berço com bebê (2034P e 2034B) ★ Corantes gel Wilton azul Royal (0610-0655) e rose (0610-0401) ★ Glacê real ★ Lacinhas de polipropileno

## Passo a passo



1 Cubra os bolos com massa americana.



2 Pince aleatoriamente toda a lateral dos bolos com a pinça de coração.



3 Sobreponha o bolo menor sobre o bolo maior, utilizando estacas de madeira para dar suporte ao prato superior. Faça acabamentos nas bases dos bolos e nas bordas com o bico 62. Faça isso em movimento em "U", primeiro com o glacê tingido de azul.



4 Nas bordas e bases que restaram, faça o acabamento com o glacê tingido de rosa.



5 Com o bico 7, preencha alguns corações das laterais dos bolos (base e superior) com glacê tingido de rosa e azul.



6 Usando glacê, cole os lacinhas nas bordas dos bolos.



7 Para finalizar, coloque glacê na parte de baixo dos dois berços.



8 Para finalizar, cole os berços, lado a lado, no topo do bolo.



9 As crianças vão adorar este irresistível bolo.

# Alegria da garotada



*A mistura de cores fortes deixa o bolo  
com a cara dos adolescentes*

## **Materiais**

★ 2 bolos retangulares recheados cobertos com pasta americana, uma maior que o outro ★ Corante gel Wilton nas cores verde salgueiro (0610-0855), azul royal (0610-0655), rose (0610-0401) e amarelo Limão (0610-0108) ★ Corante gel pequeno Chefmaster laranja ★ Jogo de cortadores de estrela (2304-0111) ★ Bicos 105 e 199 ★ Velas Celebrate (T315) ★ Cola de CMC ★ Cortador de estrelas (2304-0111)



## Passo a passo



1

Sobreponha os bolos e com o bico 199 e glacê real branco, decore as bases.



2

Jateie color mist amarelo em todo o bolo.



3

Com a pasta americana tingida com verde, azul e rose, corte estrelas com o cortador, uma maior que a outra.



4

Usando cola CMC, cole uma em cima da outra. Produza várias para decorar o bolo.



5

Use cola CMC para colar as estrelas por todo o bolo.



6

Tinja a pasta americana com corantes laranja e amarelo. Corte tirinhas.



7

Faça a volta das tirinhas, formando argolinhas que serão usadas no laço.



8

Cole as argolinhas amarelas no topo do bolo usando cola CMC.



9

Agora, cole as argolinhas laranja, formando o laço.



10

Com o bico 105 e glacê real branco, faça ondas nas pontas do bolo, onde serão colocadas as velas.



11

Encaixe as velas em cada ponta onde tem glacê.



12

Alegre e colorido, este bolo tem a cara dos adolescentes.

# Mergulhe nessa diversão

*A festa vai ficar mais colorida com os personagens do fundo do mar*





## Materiais

★ Bolo recheado (25 cm) ★ Pasta americana branca ★ Saco grande (31-68) ★ Matriz grande (0411-1006) ★ Bico 18 (grande) Bicos 32 ★ Corantes gel Wilton azul Royal (0610-0655), verde irlandês (0610-0752) e marrom (0610-0507) ★ Criaturas do fundo do mar (F-459)

### Passo a passo



1 Abra a pasta americana.



2 Cubra o bolo com a pasta.



3 Com o bico 18 faça conchas reversas por toda a base do bolo com glacê real verde e azul.



4 No topo, faça um matizado com glacê real azul e verde e, utilizando o bico 18, faça ondas.



5 Misture um pouco de glacê real tingido de marrom com um pouco de glacê real branco formando um matizado. Com essa mistura, faça as pedras.



6 Coloque palitos de dentes alternados no bolo. Use-os como base para fazer as algas usando o bico 32 e glacê tingido com verde irlandês.



7 Nas laterais, produza mais algas com o bico 32 e glacê verde irlandês.



8 Aplique as criaturas do mar por todo o bolo.



9 Aproveite esta ideia para comemorar junto com crianças e adultos.



# Enlace cheio de charme

*Abuse do glacê e pasta americana para comemorar um dos momentos mais importantes da vida*





## Materiais

★ 2 bolos recheados (25 cm e 15 cm) ★ Pasta americana branca ★ Casal de noivos (W-204 ou W-205) ★ Divisor de bolos (0409-0806) ★ Glacê real branco ★ Corantes gel Wilton nas cores violeta (0610-0604) e chá (0610-0208) ★ Marcador de babados (TE-89) ★ Bicos 199, 2, 14 ★ Ejetor de folhas de parreira (171039) ★ Ejetor de flores (171046) ★ Estacas de madeira ★ Alicates ★ Colunas com acabamento ajustável (0303-4001 ou 0303-4000) ★ Palito de dentes

## Passo a passo



1 Prepare a pasta americana branca.



2 Abra a pasta com o rolo.



3 Cubra os dois bolos com a pasta americana já aberta.



4 Coloque os bolos já cobertos com pasta americana sobre o divisor de bolos e faça as marcações dos locais onde serão feitas as guirlandas, com um palito de dentes.



5 Utilize o marcador de babados sobre estas marcações para que elas fiquem alinhadas.



6 Utilize um prato com o mesmo diâmetro do prato do bolo superior e marque o centro do bolo base.



7 Observe as marcações feitas no passo anterior.



8 Usando o alicate, corte as estacas de madeira na altura do bolo inferior.



9 Coloque as estacas nas marcas para dar sustentação.

## Bolo de casamento "Para todo o sempre"



10 Coloque as colunas nas estacas e encaixe o prato com o bolo menor nas colunas.



11 Faça os acabamentos em concha na base do bolo inferior e do superior com glacê real branco e o bico 199.



12 Produza cordões nas bases dos dois bolos com o bico 2 e glacê real violeta.



13 Produza pitangas com o bico 14 e glacê real violeta nas pontas dos cordões feitos no passo anterior.



14 Com o bico 2 e o glacê violeta, faça arabescos no bolo, acompanhando a marcação feita com o marcador de bábados.



15 Tinja pasta americana com o corante violeta. Abra a pasta no açúcar e corte várias folhas de parreira. Reserve as folhas.



16 Tinja pasta americana com o corante chá e corte flores com o ejtor de flores.



17 Usando glacê, cole as folhas de parreira e as flores nas laterais dos bolos.



18 Com o glacê real violeta e o bico 2, faça pontinhos nas flores imitando os miolos.



19 Decore a parte superior do bolo inferior, com as folhas de parreira e as flores.



20 Passe glacê real branco embaixo do casal de noivos.



21 Finalize colocando o casal de noivos no centro do bolo superior.

### Dica

Aproveite esta sugestão de decoração e varie os tamanhos das folhas de parreira e flores, além dos modelos de noivinhos disponíveis no mercado.



# Confira algumas receitas superúteis para preparar e decorar bolos recheados

Por Professora Ana Cristina Silva de Oliveira

## Pasta americana (para cobrir bolos)

### Ingredientes

- ★ 1 colher (de sopa) de gelatina em pó sem sabor (se possível, utilize a profissional)
- ★ 1/4 de xícara (de chá) de água fria
- ★ 1/2 xícara (de chá) de glucose
- ★ 1 colher (de sopa) de glicerina (opcional)
- ★ 2 colheres (de sopa) de gordura vegetal
- ★ 1 kg de açúcar de confeitado (aproximadamente)
- ★ Extrato de baunilha (ou do sabor desejado)
- ★ Anilina em gel (se desejado)

### Modo de preparo

Hidrate a gelatina na água e deixe descansar até engrossar. Coloque essa mistura em banho-maria até dissolver. Adicione a glucose e a glicerina misturando bem (em climas úmidos, não coloque a glicerina). Adicione a gordura vegetal e antes que derreta completamente, retire do fogo. Adicione o corante e o extrato de sua preferência. Coloque 1/2 quilo de açúcar em uma tigela, despeje a mistura de gelatina e mexa com uma colher de pau, adicionando, pouco a pouco, o restante do açúcar até que a mistura não esteja mais pegajosa. Sove a massa até que fique suave, flexível e não grude nas mãos. Se a pasta ficar úmida, adicione mais açúcar; se ficar muito dura, adicione mais glicerina ou gordura hidro-

genada. Caso haja necessidade, ela pode ser utilizada imediatamente, mas alguns profissionais preferem deixá-la descansar por 12 horas. No dia seguinte, sove a massa até que fique suave, flexível e não grude nas mãos. Essa receita é suficiente para cobrir um bolo de 25 cm de diâmetro com 10 cm de altura.

## Glacê real (para acabamentos e flores)

### Ingredientes

- ★ 1 pacote de glâçúcar peneirado
- ★ 3 colheres (de sopa) de pó de merengue
- ★ 6 a 8 colheres (de sopa) de água

### Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e bata de 5 a 8 minutos em velocidade média até que o glacê perca o brilho. Para evitar que seque, mantenha a bacia coberta por um pano úmido. Depois de pronto, tinta usando anilinas em gel.

## Pão-de-ló de leite quente

### Ingredientes

- ★ 1 copo duplo de leite
- ★ 2 tabletes de claybom
- ★ 8 ovos
- ★ 2 xícaras (de chá) de açúcar
- ★ 1 colher (de sopa) de baunilha
- ★ 4 xícaras (de chá) de farinha de trigo com fermento

### Modo de preparo

Bata bem os ovos com o açúcar e a baunilha. Junte a farinha de trigo e, por último, o leite fervido com o claybom. Leve ao forno em temperatura de 180° C (média) por, aproximadamente, 30 minutos.

## Calda de especiarias

### Ingredientes

- ★ 1 xícara (de chá) de açúcar
- ★ 3 xícaras (de chá) de água
- ★ 1 canela em pau
- ★ 5 cravos-da-índia

### Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma panela e mexa. Leve ao fogo e deixe ferver por 5 minutos. Deixe esfriar, coe e use para regar o bolo.

## Recheio de coco

### Ingredientes

- ★ 1 lata de leite condensado
- ★ a mesma medida da lata de leite comum
- ★ 1 pacote de 100 g de coco seco
- ★ 1 colher (de sopa) de maionese

### Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até virar um creme. Espere esfriar e utilize.

## Dicas especiais para o sucesso das receitas

- ✓ Leia a receita escolhida com muita atenção;
- ✓ Separe todos os ingredientes e utensílios necessários;
- ✓ Use todos os ingredientes em temperatura ambiente;
- ✓ Meça corretamente todos os ingredientes para que a receita fique com a equivalência certa;
- ✓ Preaqueça o forno;
- ✓ Use o forno em temperatura moderada (180° C);
- ✓ Quando o bolo fica com a aparência de assado, mas por dentro a massa fica crua, é sinal que foi usado forno quente demais;
- ✓ Prepare os cremes e recheios com antecedência;
- ✓ Ao colocar o bolo no forno não abra a porta antes dos 15 minutos iniciais;
- ✓ O tamanho da forma deve ser de acordo com a quantidade de massa. Muita massa em forma pequena, ao crescer entornará. Pouca massa em forma grande, o bolo ficará baixo (sem volume);
- ✓ Desentforme a massa depois de fria, assim não correrá o risco de partir ou rachar.